

## MENÚ DEGUSTACIÓN MAYO

Snacks Can Bordoy

*Can Bordoy snacks*

\*\*

Espárrago blanco, navajas, helado de rábano picante

*White asparagus, razor clam and horseradish ice cream*

\*\*

Rissoto de pasta de orzo con espárrago verde, yema de huevo y queso de oveja roja

*Risotto d'orzo (barley) with Green asparagus, egg's yolk and Majorcan red sheep's cheese*

\*\*

Habas, algas y pescado de roca al vapor con caldo cítrico

*Broad beans, seaweeds and citric broth steamed rockfish*

\*\*

Boniato con ternera, cebolletas y salsa de mostaza

*Sweet potato with beef, spring onions and mustard sauce*

\*\*

Láminas de fresas encurtidas con esponja de queso y helado de fresa

*Pickled strawberries' sheets with cheese sponge and strawberry ice cream*

\*\*

Cremoso de chocolate con naranja, aceite y tap de cortí

*Creamed chocolate with orange, olive oil and tap de corti red paprika*

PVP DINNER: 50€

PVP PAIRING: 30€

## A LA CARTA / TABLE D'HÔTE

Ensalada de tallarines de calabaza picantes, con naranja, queso azul y aceitunas Kalamata

Spicy pumpkin noodles' salad with orange, blue cheese and Kalamata olives

14€

Espárrago blanco, navajas, helado de rábano picante

*White asparagus, razor clam and horseradish ice cream*

18€

Aguacate asado con praliné de curry, lenteja beluga y pomelo

*Baked avocado with curry praliné, beluga lentil and grapefruit*

17€

Carpaccio de cerdo ibérico curado en sal con mejillones e hinojo fresco

*Iberian pork carpaccio cured with salt, mussels and fresh fennel*

18€

Atún rojo marinado, salsa de vermuth y naranja

*Marinated bluefin tuna, vermouth sauce and orange*

26€

Rissoto de pasta de orzo con espárrago verde, yema de huevo y queso de oveja roja

*Risotto d'orzo (barley) with Green asparagus, egg's yolk and Majorcan red sheep's cheese*

22€

Dorada con costra de coca mallorquina y espinacas al tandoori

Sea bream in coca mallorquina crust and tandoori spinach

24€

Habas, algas y pescado de roca al vapor con caldo cítrico

*Broad beans, seaweeds and citric broth steamed rockfish*

24€

*Cordero balear, chutney de nísperos y Ras al hanut*

*Majorcan lamb, loquats' chutney and Ras al hanout*

26€

*Corte de vaca madurada con cebolletas, boniato y salsa de mostaza*

*Matured beef meat with spring onions, sweet potato and mustard sauce*

28€

*Láminas de fresas encurtidas con esponja de queso y helado de fresa*

*Pickled strawberries' sheets with cheese sponge and strawberry ice cream*

8€

*Cremoso de chocolate con naranja, aceite y helado de vainilla picante*

*Creamed chocolate with orange, olive oil and spicy vanilla ice cream*

12€

*Piña asada al horno con miel de romero y helado de coco (tiempo de espera 15 minutos)*

*Wood-fired oven pineapple with rosemary honey and coconut ice cream (15 min waiting time)*

12€

*Tarta fina de manzana helado de haba tonka y melaza de pimentón de Mallorca (tiempo espera 10 minutos )*

*Apple pie with tonka bean ice cream and Majorcan paprika's molasses (10 min waiting time)*

12€

*Tabla de quesos de les Illes Balears*

*Balearic Islands' cheese plate*

½ 14€

20€